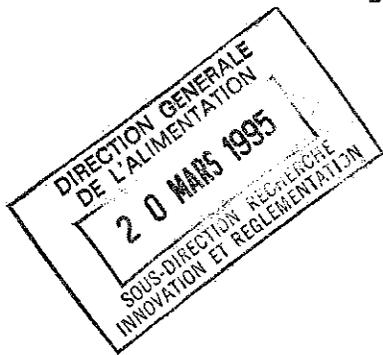




DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES
- VOLAILLES DES LANDES -



**Association pour la Défense et la
Promotion des Volailles des Landes**

Cité Galliane

40000 MONT DE MARSAN



SOMMAIRE

	PAGES
I - PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	4/31
II - DENOMINATION ET TYPES DES PRODUITS	6/31
III - DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	6/31
IV - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	7/31
V - CAHIER DES CHARGES	19/31
V.1 Description des produits	19/31
1) Définition des produits	19/31
2) Croisements de souches utilisées	19/31
3) Ages d'abattages	20/31
4) Présentations à la commercialisation	20/31
5) Caractéristiques des carcasses	21/31
V.2 Eléments prouvant l'origine - Traçabilité	22/31
V.3 Méthodes d'obtention	25/31
1) Conditions générales	25/31
2) Caractéristiques des élevages	25/31
3) Modes d'élevages - Habitats et parcours	26/31
4) Alimentation	38/31
V.4 Contrôles	29/31
1) Structure de contrôle	29/31
2) Plan minimum de contrôle	29/31
V.5 Etiquetage	30/31
V.6 Exigences communautaires et nationales	31/31

AVANT PROPOS

L'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes demande l'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée "*Volailles des Landes*" dans le cadre du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

L'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes a élaboré ce document qui présente le groupement au sens de l'article 5 du règlement (CEE) n° 2081/92 ainsi que le cahier des charges prévu dans l'article 4 du même règlement.

Issue d'une longue tradition et ancrée très fortement dans l'économie agricole régionale, la production des "*Volailles des Landes*" a su depuis longtemps codifier ses méthodes d'élevage dans des cahiers des charges rigoureux, et garantir au consommateur les spécificités qu'ils contiennent grâce à un contrôle volontaire. Les "*Volailles des Landes*" bénéficient toutes d'un label agricole dont certains sont parmi les premiers (Poulet Jaune des Landes depuis 1965, Pintade Jaune des Landes depuis 1966).

La demande d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée "*Volailles des Landes*" présentée par l'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes est l'aboutissement d'une démarche entreprise depuis plus de trente ans par toute une filière de production.

I - PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

La demande d'enregistrement de l'indication géographique *Volailles des Landes* est présentée par l'Association pour la Défense et la Promotion des Volailles des Landes, association régie par la loi et le décret de 1901.

Coordonnées : Association pour la Défense et la Promotion des Volailles
des Landes
Cité Galliane - 40000 Mont de Marsan
Tél. 58.75.15.02 Fax 58.06.87.08
Président : Monsieur Michel Prugue

L'association est composée des membres suivants :

Groupements de producteurs :

- Association de Défense des Volailles Fermières du Pays d'Albret
- 40240 Vielle Soubiran
- Association des Producteurs Avicoles des Landes et de Gascogne
Mairie de Losse - 40240 Losse
- Maisadour Service Production Avicole - BP 21 40501 Saint Sever Cédex
- Syndicat de la Caille Jaune des Landes - 40120 Sarbazan
- Syndicat du Poulet Jaune des Landes - BP 21 40501 Saint Sever Cédex
- Syndicat des Producteurs de Dindes des Landes - BP 21 40501 St Sever Cx
- Syndicat des Volailles Fermières des Landes - 40400 Tartas
- Syndicats des Eleveurs de la Pintade Jaune des Landes - BP 21
40501 St Sever Cx

Entreprises :

- Société CAILLOR - 40120 Sarbazan
- Et Dangoumau 40180 Clermont
- S.A. Fermiers Landais -BP 26 40500 Saint Sever
- LDC Aquitaine - Z.I. 33430 Bazas
- SODEVA - 40240 Losse
- SOVOL - 40465 Pontonx sur Adour

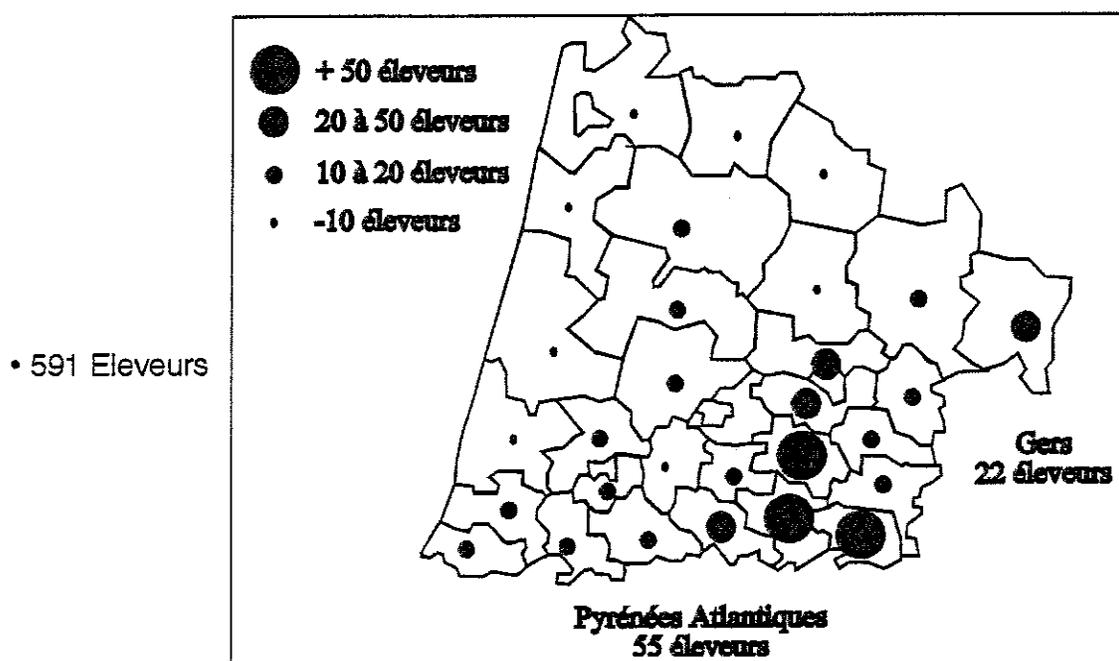
Chambres consulaires :

- Chambre d'Agriculture des Landes - Cité Galliane 40000 Mont de Marsan
- Chambre de Commerce et d'Industrie des Landes - 293 av. Maréchal Foch
40000 Mont de Marsan

En 1992, 16 211 000 *Volailles des Landes* ont été élevées par les membres de l'association : ces volailles se répartissent de la façon suivante :

- 9 265 000 Poulets Jaunes des Landes
- 2 178 000 Poulets Blancs des Landes
- 528 000 Poulets Noirs des Landes
- 177 000 Chapons et Poulardes des Landes
- 1 471 000 Pintades des Landes
- 100 000 Dindes des Landes
- 2 671 000 Cailles des Landes

Ces volailles ont été produites par une filière forte de :



Carte 1 : Répartition des élevages dans la zone géographique

- 7 Couvoirs
- 10 fabricants d'aliments
- 6 Abattoirs tous adhérents à l'association

II - DENOMINATION ET TYPES DES PRODUITS

Les produits pouvant bénéficier de l'Indication Géographique *Volailles des Landes* sont les suivants :

- Poulet des Landes : - *Poulet Jaune des Landes*,
- *Poulet Blanc des Landes*,
- *Poulet Noir des Landes*.
- Chapon des Landes
- Poularde des Landes
- Pintade des Landes
- Dinde des Landes
- Caille des Landes

Ces produits sont du type défini dans l'annexe II du traité de Rome chapitre 2 - "Viandes et abats comestibles".

III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production des *Volailles des Landes* est définie comme étant le lieu de l'élevage des animaux : elle est limitée au département des Landes et aux cantons limitrophes auquel est ajoutée la région des Landes de Gascogne définie par arrêté du 5 Novembre 1945 du Ministre de l'Agriculture, soit l'ajout des cantons ou communes suivants :

Département de la Gironde

Cantons de Bordeaux, Arcachon, Audenge, Belin, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, La Brède, Pessac, Podensac, La Teste.

Canton de Langon (partie) : communes de Langon, Bommès, Fargues-de-Langon, Léonets, Mazières, Roaillan, Sauternes, Toulence.

Canton d'Auros (partie) : communes d'Auros, Berthez, Brannens, Brouqueyran, Colmères, Lados, Sigaiens.

Cantons de Bazas, Captieux, Grignols, Saint-Symphorien, Villandraut, Lesparre-Médoc, Pauillac, Saint-Laurent et Benon, Saint-Vivien et Médoc.

Département du Lot et Garonne :

Cantons de Bouglon (partie) : communes d'Antagnac, Labastide-Castel-, Amouroux, Poussignac

Canton de Casteljaloux,

Canton de Damazan (partie) : communes de Damazan, Anbrus, Caubeyres, Fargues-sur-Ourbise, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet,

Canton d'Houeillès,

Canton Lavarsac (partie) : communes de Lavarsac, Barbaste, Montgaillard, Pompiey, Xaintraillès,

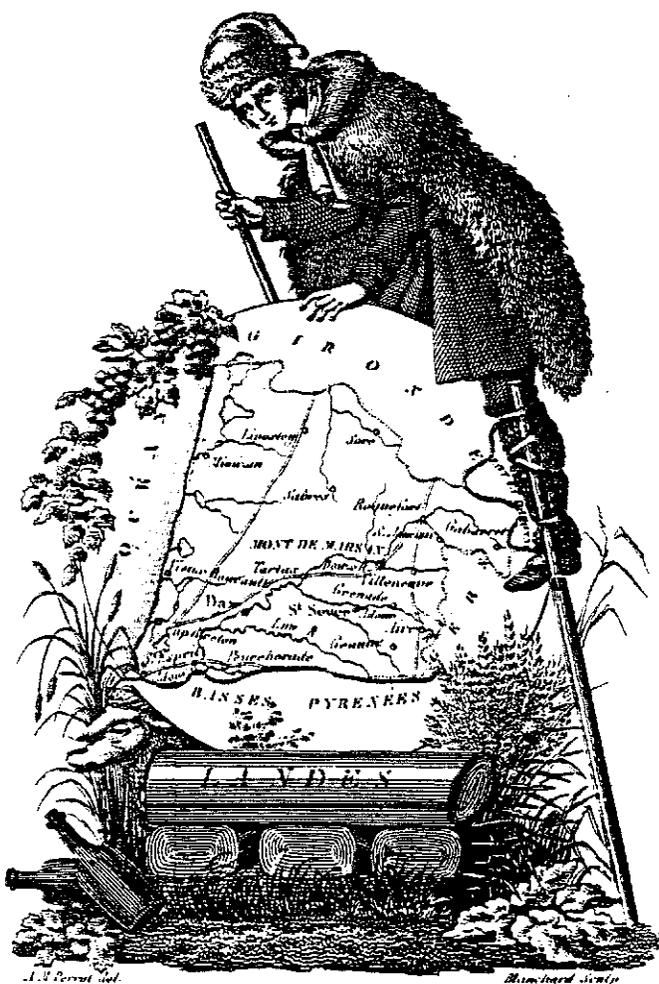
Cantons de Mézin (partie) : communes de Mézin, Gueyze, Lisse, Meylan, Poudenas, Réaup, Saint-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

IV - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

DE PART ET D'AUTRE DE L'ADOUR : UN DEPARTEMENT GASCON

Le département des Landes, délimité par la Révolution il y a plus de deux cents ans, doit son unité au bassin de l'Adour. Si le nom du département a pour origine sa partie nord, territoire autrefois constitué essentiellement de landes désolées, ses traditions et son art de vivre résultent des efforts conjugués de l'ensemble des "landeus" : les habitants du Sud Adour et les "lanusquet" du massif forestier. Ces deux termes gascons de "landeus" et "lanusquet" désignent d'une part l'ensemble des Landais du département, d'autres part les habitants de sa partie nord. Au-delà de cette différenciation, les Landais se reconnaissent dans un ensemble de valeurs qui les ont amenés entre autres initiatives, à développer un outil économique moderne de production de volailles de qualité.

On pouvait penser difficile de concilier ces deux territoires. Déjà au XIIème siècle, dans le premier "Guide du pèlerin de Saint Jacques", l'auteur anonyme s'étonne du fort contraste entre la lande hostile et désertique et les "riantes vallées" de la Chalosse. Une enquête menée en l'an 10 de l'ère révolutionnaire (dans les années 1801-1802) insiste sur la disparité entre le sud et le nord du département [Archives Départementales des Landes, M 621/622]. Cependant, à partir des années 1950, un élément fédérateur déterminant remettra fondamentalement en cause cette opposition : la généralisation de la maïsculture moderne de part et d'autre de l'Adour. Déjà soudés par l'appartenance administrative à un département landais qui avait démontré sa légitimité et sa cohérence, les acteurs économiques de l'agriculture et de l'agroalimentaire comprennent que les Landes possèdent trois richesses fondamentales : des traditions gastronomiques, de l'espace disponible et un climat propice tant à l'élevage de volailles qu'à la maïsculture. C'est à partir de ce constat qu'à compter des années 1950-1960, avec "le poulet jaune des Landes" d'abord, puis les autres volailles, s'est construite la notoriété d'un département producteur de volailles de qualité élevées au maïs.



UNE SOLIDE TRADITION DE PRODUCTION DE VOLAILLES AU COEUR DE L'ECONOMIE DES PAYSANS LANDAIS

UNE IMPLANTATION ANCIENNE

On pense que c'est à partir du VIII^{ème} siècle que la volaille, d'origine hispano-arabe s'est répandue dans la région. Les Maures, occupant la Gascogne, avaient coutume d'emporter avec eux des provisions pour leur garde-manger, ces expéditions favorisant d'heureux métissages entre volailles arabes, ibériques et finalement gasconnes. Ainsi, la poule dite "landaise", vive, alerte et bonne pondeuse, aux pattes et plumes noires mais à la chair jaune ressemble étrangement à la poule andalouse. C'est vraisemblablement par cet apport extérieur venu d'Espagne qu'une essentielle richesse s'est développée dans les Landes.

Les statistiques agricoles ne manquent pas et montrent que la volaille est présente depuis longtemps dans les basses-cours landaises. En 1789, le nombre de volailles est dans les Landes de 387 000 ; il est de 411 000 en l'an 9, douze ans plus tard [Archives départementales des Landes, 6 M 326].

En 1862, il avait été constaté dans le canton de Saint Martin de Seignanx l'existence de 170 000 têtes de volailles [Archives départementales des Landes, Mat 90]. On estime, en 1866, dans les cantons du département, à 860 000 le nombre de têtes de volailles diverses ; la population agricole des Landes compte alors 226 620 personnes sur un total de 306 693 [Archives départementales des Landes, 6 M 664].

L'élevage de la volaille a toujours constitué l'une des plus grandes ressources du pays landais. L'enquête agricole de 1892 donne le relevé ci-après (en-tête) :

- poules et poulets : 798 000,
- oies : 150 000,
- canards : 124 000,
- dindes et dindons : 37 000,
- pintades : 3 200,

[Archives départementales des Landes, Mat 90].

Une métairie moyenne compte une centaine de volailles en 1930 [Papy, Produits Agricoles in Papy et Prigent, Paysage et Gens des Landes, p. 152]. En 1929, les effectifs des basses-cours landaises sont de 950 000 poules et poulets, 241 150 oies, 356 000 canards, 95 100 dindes et 27 000 pintades [Monographie agricole du département des Landes, p. 38].

UNE PLACE IMPORTANTE DANS LA GASTRONOMIE LANDAISE



Jusqu'au XIX^{ème} siècle, l'agriculture landaise vit en économie de subsistance. L'élevage des volailles est une composante importante de l'économie paysanne : les volailles sont avec le porc les seules sources de produits carnés de la famille. Ainsi, une enquête de 1852 [La consommation de viande dans les Landes d'après l'enquête de 1852, Lescarret] montre que les habitants du canton de Dax consommaient plus de 28 kg de volailles par an.

Les repas festifs à base de volailles sont, pour les familles de paysans, l'occasion de rompre la monotonie ou la frugalité de leur nourriture. Quand un mariage se préparait, les voisins portaient des poules et des poulets. En contrepartie directe ils étaient nourris. En contrepartie différée, la famille de la mariée rendait la pareille quand leurs voisins mariaient leur enfant [Ransinangue et Peaucelle, La Grande Lande dans son assiette, p. 26/27]. L'absence de poulet au menu d'un repas de noce est de fait la preuve flagrante de l'extrême misère de toute la communauté paysanne des alentours. Par le journal de dépense ordinaire du roi de Navarre durant le mois de janvier 1584 [archives départementales des Pyrénées Atlantiques, B74], on note que "le roy et son train" séjournant à Mont de Marsan, avec un bref passage à Roquefort ont à leur table tous les jours en moyenne "seulement" une quinzaine de poulets.

LA VOLAILLE REDEVANCE

La volaille a été pendant longtemps, particulièrement le poulet et le chapon, un moyen d'acquitter les redevances auprès du clergé ou des propriétaires. En 1671, la dîme relevée pour la cure de Geloux fait mention de volaille.

En 1646, le comptable note que "plus prend aussi la dite Eglise (Notre Dame de Mimizan) en la paroisse de Parentis en argent : 9 livres, 4 sols, 11 deniers et 10 poulets" [Archives départementales des Landes G15]. Faisandiers, métayers et fermiers landais ne doivent pas omettre de s'acquitter, en plus de loyer en nature ou en espèces d'une redevance appelée, selon le type de contrat signé "redevance de basse-cour" ou "droit d'airial". Ainsi, le 30 mars 1652, Jean de Bescay est redevable aux Bénédictins de l'Abbaye de Saint-Sever, des "Poulets de Pâques" et "Pentecôte" et "Saint-Jean" [archives départementales des Landes, Presse, Liasse n° 156]. A Benquet en 1816, un bail à faisande stipule, en plus du partage ordinaire et du prélèvement d'une "dîme" le paiement de redevances consistant en une paire de chapons, 4 paires de poulets, 5 douzaines d'oeufs, 2 paires de poules (Cailluyer, Regard sur l'histoire sociale des Landes, p. 300]. En 1913 encore, dans les cantons de Mont de Marsan et Roquefort, en règle générale, les oeufs sont exigibles courant avril, les poulets en juin, les poules en juillet, les chapons au 1^{er} janvier ou au 11 novembre et les oies, dindons et canards dans les premiers jours de novembre.

1^o le 18^o mars 1653, auons poyette (oute avec Jean-
 de fejay metayer de bacara tant de se quil -
 de poyette de la rone ad vobis poyette de launee ibsi -
 tant du brian que de la milfade. Lin poyette
 que de 5 poyettes de poyette quils auoit bailla
 que foyt de poyette de de vobis de launee ibsi
 1^o - 1^o) Il est broche redevable de la femme de
 31 poyettes de poyette de launee ibsi
 1^o - 1^o) quelques poyettes quils auoit fait cracher en
 nettoyant ces poyettes et ces. En tout quils
 1^o - 1^o) est pour miel. foyt de poyette de sorte quil
 restera seulement de tout le present compte
 1^o - 1^o) 28 lb de la capon du de noir du i. de launee
 de la jambon de la poulets de poyettes & poyettes
 1^o - 1^o) 10 s. Jean de poyette de poyettes

Compte arrêté avec un de leurs métayers en 1652 par les Bénédictins de Saint-Sever (ADL H94)
 [... et les poules de Pâques et Pentecôte et Saint-Jean]

LA VENTE DES VOLAILLES : DES PRODUITS TRÈS ESTIMÉS

Jusque dans les années 1950, les volailles sont une affaire de femme, une activité secondaire dans la vie de la ferme. Dans les airial de la lande (hameaux de maisons et bâtiments du nord du département) et les abords des fermes du sud de l'Adour, la basse-cour est le "royaume" de la maîtresse de maison, et les poulets particulièrement ces chers petits, "son trésor" [J. Pesquidoux, En pays gascon en 1921, p. 225]. Si l'on désigne ainsi les volailles c'est avant tout parce que le produit de leur vente lui revient entièrement et personnellement. La maîtresse de maison connaît parfaitement les dates auxquelles il lui faudra "alléger" son poulailler et dans quelle proportion. Elle a en tête la liste des redevances dues au bailleur, le calendrier des repas festifs mais aussi elle est en mesure de dire combien de fois elle se rendra au marché et combien de volailles elle sera susceptible d'y vendre. Traditionnellement, la vente des volailles s'effectuant au marché le plus proche de l'exploitation, mais cette constatation, qui date de 1951, est valable à toutes les époques quoique, semble-t-il, il y ait toujours existé des revendeurs locaux et "étrangers".

Le livre des recettes et dépenses du marché des Carmes de Dax du 1er mai 1771 au 22 juillet 1790 [Archives départementales des Landes, M45], fait état d'achats de poulets avec une régularité sans faille : le 18 mai, quatre paires comptent 4 livres, 14 sols. A titre de comparaison un agneau vaut 5 livres.

En 1880, d'après Joanne [Géographie des Landes], les animaux de basse-cour tels que poulets, oies, dindons, canards, pintades, donnent des produits très estimés que l'on expédie à Bayonne et à Bordeaux. En 1882, à Ygos, entre Mont de Marsan et Morcenx, on produit 6250 poules et poulets et la valeur moyenne de l'animal est de 2 francs ; le salaire d'un journalier agricole est alors de 1,5 francs.



38 DAX. — Le Marché à la Volaille. — ND Phot.

Vers 1900, le marché le plus important était celui de Dax, qui à la venue des chemins de fer devint au point de vue commercial le plus grand du Sud-Ouest. En 1908, le conseil municipal de Dax revendique énergiquement son droit d'instituer à Dax, pour le développement des produits régionaux, des concours : il s'agit essentiellement des jambons et des volailles [archives départementales des Landes, 8 M 66].

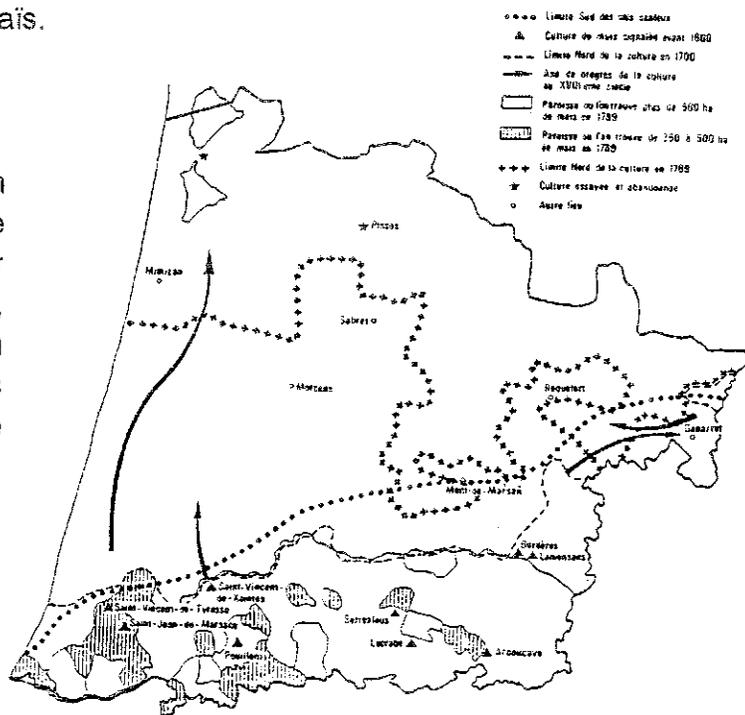
En 1927, la vente de la volaille est fort importante sur les marchés de Villeneuve, Saint-Sever, Tartas, Dax, Hagetmau, ... où viennent s'approvisionner les commissaires de Bordeaux, Paris et stations balnéaires du Sud-Ouest.

UNE PRODUCTION INTIMEMENT LIEE A LA CULTURE DU MAÏS

La production de volailles n'aurait pu s'installer et se développer dans les Landes sans l'essor de la culture du maïs.

Cette céréale appelée d'antan le "Bled d'Inde" ou le "Bled de Turquie" a été introduite, pour la première fois en France, dans le sud des Landes, en Chalosse avant 1600, d'après J.P. Lescarret, Bull, Soc de Borda, 1983.

Carte 2 : Les progrès du maïs en Chalosse avant 1789, d'après J.P. Lescarret



Recensé à cette époque à Pouillon, à Serreslous et à Lacrabe, il s'est développé grâce à l'intérêt que le clergé lui a porté avec le seigle, le froment et le millet aux XVIIIème et XIXème siècles. Alors que les surfaces consacrées au maïs doubleront en moins d'un siècle, les rendements ne progressent pas : 1858 - 6 quintaux / ha, 1862 - 8 à 9 quintaux / ha et 1949 - 5 quintaux / ha.

D'après J.P. Gay [Gay, Fabuleux maïs, P. 79 à 81], en 1628 on trouve dans les archives de la ville de Bayonne, mention de "Mayrou" -nom basque de maïs, l'arthomayre- et de froment d'Inde. Il est présent sur le marché de Dax en 1667 et s'est ensuite répandu très lentement dans la région. Il existait différentes variétés de maïs qui ont chacune leur spécificité. Citons les maïs roux, appelé aussi roux basque, le blanc des Landes qui aime les sols secs ou argilo-siliaux et le quarantain précoce que l'on trouvait au Sud-Ouest du département. Le catalogue de la Société Andrieux, en 1914, précise que les terminologies "maïs quarantain" et "maïs à poulet", aux grains jaunes sont synonymes.

CÉRÉALES

Marché de Saint-Sever
du 24 Novembre 1906

Froment.....	75 hect. apportés	18 20
Mais.....	235 —	14 40
Seigle.....	7 —	15 »»
Haricots.....	» —	»» »»

DAX, 24 Novembre

Froment, 18 fr. 25. — Maïs, 13 fr. 85.

ORTHEZ, 20 Novembre

Froment, 18 fr. 60. — Maïs, 15 fr. »»

AIRE, 20 Novembre

Froment, 18 fr. 50 — Maïs, 16 fr. »».

PEYREHORADE, 21 Novembre

Froment, 18 fr. 75. — Maïs, 14 fr. »».



Le dépouillage à la main était une occasion de se retrouver entre voisins

Extrait de "Le Républicain Landais"
du 28 novembre 1906

Dès 1785, Parmentier écrivait à propos du maïs : "il n'y a rien que les volailles aiment autant et qui leur profite davantage que ce grain dont elles sont friandes (...). Leur chair est fine, tendre et délicate (...). Enfin, on ne voit pas un animal pour lequel le maïs ne soit pas un manger délicieux" [Parmentier, le maïs ou blé de Turquie, p. 114]. Les uns préconisaient le maïs concassé dès le troisième jour, tandis que les autres préfèrent attendre plus longtemps et donnaient aux volailles plutôt à picorer du panis, le Steria Italica. Par temps froid, les paysans landais pouvaient donner aux volailles, sans en abuser, un peu d'avoine, de chanvre ou quelque ortie.

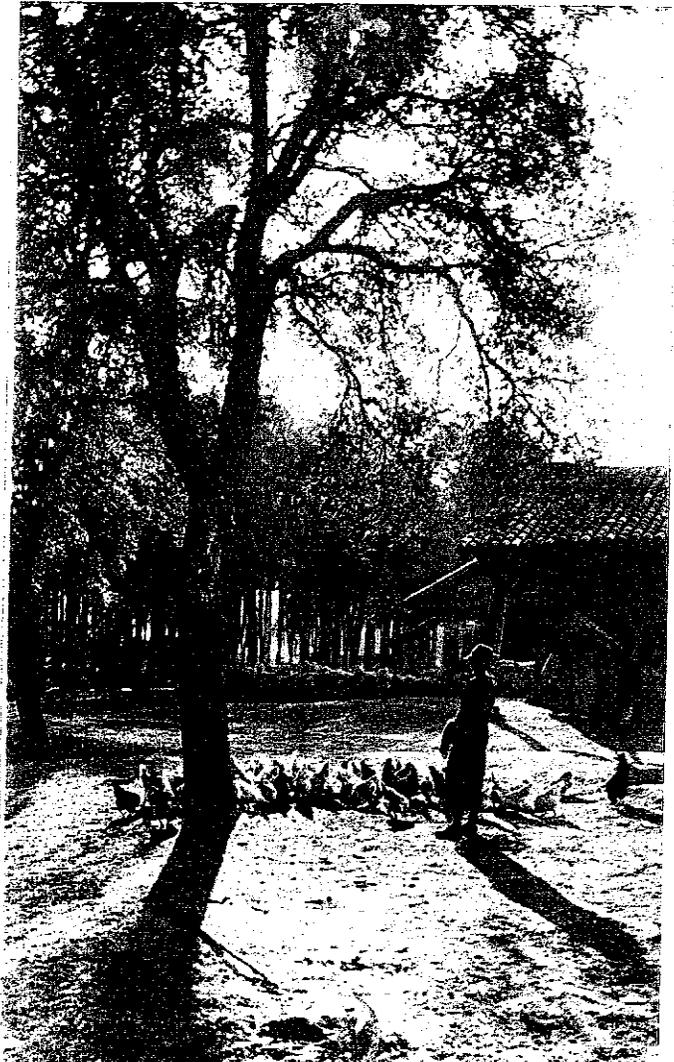
Mais c'est le maïs qui constitue l'essentiel de la nourriture fournie en supplément aux poulets. La volaille, cela va sans dire, était élevée dans les Landes bien avant l'introduction du maïs. Sa culture, tardivement acceptée, a cependant amené la spécialisation très nette du département des Landes vers le petit élevage.

Ainsi, l'éleveur de volailles des Landes est depuis longtemps un maïsculteur et dans les années 1960, tout membre du Syndicat de Défense du Poulet Jaune des Landes se doit avant tout d'être un agriculteur, producteur de maïs. Les volailles des Landes sont toujours dans l'époque actuelle alimentées avec une ration à base de maïs le plus souvent produit et broyé par l'éleveur : en 1993, plus de 70 % des éleveurs de volailles des Landes fabriquent leur aliment en incorporant 70 % à 80 % de maïs broyé à des complémentaires du commerce.

UN ENVIRONNEMENT QUI PERMET DES MODES D'ELEVAGE PRIVILEGIANT L'ESPACE ET LA LIBERTE DES VOLAILLES

Vivant dans un département où ont toujours subsisté des espaces inhabités (la densité de population des Landes est encore aujourd'hui de l'ordre du tiers de la moyenne nationale), les volailles des Landes ont toujours bénéficié de vastes parcours, souvent illimités. Ceci est d'autant plus vrai dans le nord du département couvert par le plus grand massif forestier d'Europe, la Forêt des Landes de Gascogne. Constitué principalement d'une seule espèce, le pin maritime, elle fait alterner sur des dizaines de kilomètres jeunes arbres, semis et futaies entrecoupées, de vastes clairières où se cultive essentiellement le maïs. Dans ces zones immenses, la population est clairsemée. Le poulet bénéficie tout au long de la journée, entre le moment où l'on ouvre le poulailler et celui où on le ferme, d'une totale liberté dans le choix des espaces qu'il peut parcourir. Les autres volailles sont bien évidemment élevées en parcours en plein air mais elles ne font pas preuve d'un caractère aussi indépendant.

Le poulet connaît parfaitement tous les coins et recoins de l'airial. L'airial est cet espace de pelouse sans clôture, ombragé de chênes, mais aussi parfois de châtaigniers qui entourent les bâtiments d'exploitation et d'habitation. C'est "la traduction spatiale" de l'économie autarcique de substance qui régit la lande jusqu'au XIXème siècle. Cet espace sera bien évidemment plus ample et plus aéré dans la Haute Lande qu'en Chalosse.



Hormis dans la région des barthes -partie inondable et inondée de la vallée de l'Adour, en aval de Mugron, où depuis le XVIIème siècle sont effectués des travaux d'aménagement pour assurer le drainage de ces plaines alluviales- les volailles investissent l'essentiel du domaine. En 1894, dans le canton de Labrit, "celui dont les volailles passent sur la propriété voisine en y causant des dommages est tenu de réparer les dégâts ; celui qui les a souffert peut même tuer les volailles mais seulement sur le lieu, au moment du dégât et sans se les approprier" [Brouqueyre, Usages locaux et pratiques agricoles usuelles du canton de Labrit, p. 22].

Cet élevage de volailles en liberté est d'autant plus favorisé par un climat clément. Les données climatiques sont caractérisées par une amplitude annuelle moyenne des températures faibles (14,5 % entre janvier et juillet) et par une amplitude diurne variant de 9° C en hiver à 12° C en été à Mont de Marsan. Les minima en premier décade de janvier + 4,8° C et un maxima en premier décade d'août 20,7° C, font que les volailles bénéficient dans les Landes de températures clémentes en hiver et de conditions idéales en été. A l'exception de la bande côtière, les vitesses moyennes du vent sont faibles comparées au reste de la France avec un minimum pour le triangle Mont de Marsan, Dax, Pau. La fréquence des vents faibles, $V < 2$ m/s étant maximal à Dax (55 %). En outre, la présence d'un important massif forestier qui sous couvert a un effet tampon sur les variations de températures, d'humidité, d'intensité des vents, constitue un environnement idéal pour l'élevage plein air des volailles.



Ces conditions climatiques exceptionnelles ont également favorisé un habitat en poulaillers, souvent simples abris ou cabanes, dont l'utilité se limitait à protéger les volailles de l'humidité ou des gelées matinales et des prédateurs. "D'aucun prétendent que c'est dans la construction des poulaillers que la fantaisie des Landais se donnait libre cours. De simples perchoirs sur un arbre, ils peuvent devenir maisonnettes sur pilotis, cabanes perchées" [Toulgonat, La vie rurale et la maison de l'ancienne Lande, p. 57].

Les poulets ou volailles d'antan des airials de la Lande ou des fermes de Chalosse étaient libres d'évoluer, leurs descendants vivent dans les mêmes conditions. Les cabanes qui les abritent, la disposition des abreuvoirs à l'extérieur sont conçus de manière à ne pas inciter le poulet à rester la journée à l'intérieur. Ces petits bâtiments d'élevages, souvent assemblés par l'éleveur lui-même, sont déplacés après chaque utilisation de manière à permettre une régénérescence des parcours.



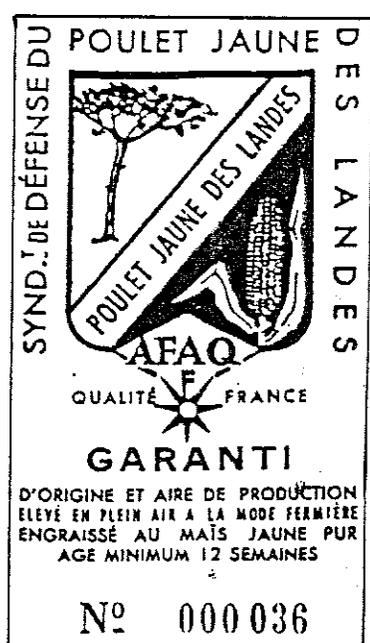
**LA CONTINUATION NATURELLE D'UNE PRODUCTION TRADITIONNELLE
ET LA CONQUETE D'UNE NOTORIETE NATIONALE : 1965, OBTENTION
DU 1ER LABEL ROUGE**

Jusque dans les années 1950, la production de volailles dans les Landes reste traditionnelle : s'il y avait de nombreux poulets en vente dans les marchés en fait, chacun en apportait peu.

Entre 1948 et 1955, de nouvelles techniques d'élevages font leur apparition en France et de nombreux éleveurs de volailles entament une spécialisation. Toutefois, refusant la logique de production industrielle, les éleveurs landais regroupés dès 1959 dans un syndicat de défense choisissent de continuer à respecter les traditions tout en améliorant les méthodes d'élevages afin d'obtenir des volailles à la qualité irréprochable.

C'est ainsi que les méthodes traditionnelles sont adaptées, avec intelligence et les volailles des Landes sont toujours aujourd'hui élevées selon les principes issus d'un savoir faire traditionnel et des caractéristiques d'une région :

- élevage en toute liberté pour le poulet et en plein air pour les autres volailles : le choix de vastes parcours sans entrave pour les animaux, aussi bien dans les forêts de la Haute Lande ou les prairies et taillis de la Chalosse, ainsi que l'utilisation de petits bâtiments d'élevages rustiques, permet aux volailles d'utiliser l'espace, toujours disponible dans ce département ;
- alimentation à base de maïs grain, provenant toujours de la zone de production et encore le plus souvent récolté par l'éleveur lui-même.



Ces règles d'élevages sont dès 1960 formalisées dans un cahier des charges et contrôlées par un organisme extérieur l'AFAC Qualité-France. Les volailles sont toutes commercialisées sous l'indication géographique "Landes" et des campagnes de promotion permettent d'asseoir une notoriété nationale. C'est ainsi qu'en octobre 1961, 400 kg de poulets jaunes des Landes étaient écoulés, chaque semaine sur le marché parisien ; en mars 1962, les ventes hebdomadaires sont multipliées par plus de 6 puisqu'on atteint alors 2 500 kg. Deux mois plus tard, le volume de vente est doublé. Les points de ventes de volailles des Landes à Paris au 10 septembre sont au nombre de 19 ; notons que le dépositaire du 8ème arrondissement n'était autre que Fauchon. Cette notoriété s'apprécie également par les différences de prix. En 1963,

aux marchés des Capucins à Bordeaux : un poulet fermier des Landes vaut entre 5 et 7 francs, un poulet fermier de première classe entre 3,50 francs et 3,80 francs, un poulet fermier de deuxième classe entre 2,80 francs et 3,40 francs, et enfin, un poulet fermier de troisième classe de 2 francs à 2,80 francs.

SEMAINE				POULETS ENLEVÉS	LANDOR	FERMES LANDAISES	FOLKLORE	TOTAL LABEL
30	Janvier	au	4 Février	1469	21 452	16 200		16 200
6	Février	au	11 Février	4	21 434	12 500	2 100	15 600
13	Février	au	18 Février	4	22 086	11 450	4 300	15 750
20	Février	au	25 Février	4	26 045	12 300	4 800	17 100
27	Février	au	4 Mars	4	24 022	12 400	3 900	15 300
6	Mars	au	12 Mars	4	25 457	12 800	5 300	18 100
13	Mars	au	19 Mars	4	26 410	12 480	6 400	18 880
20	Mars	au	26 Mars	4	30 435	12 900	7 600	21 500
27	Mars	au	3 Avril	4	25 776	12 300	8 100	21 400
3	Avril	au	9 Avril	4	21 281	12 200	9 300	21 500
10	Avril	au	16 Avril	4	24 295	12 000	6 000	18 000
17	Avril	au	23 Avril	4	28 009	12 900	10 500	23 400
24	Avril	au	30 Avril	4	27 911	16 200	3 800	20 000
1	Mai	au	7 Mai	4	28 704	6 500	7 300	13 800
8	Mai	au	14 Mai	4	29 614	14 800	10 500	25 300
15	Mai	au	20 Mai	4	28 244	7 200	6 300	13 500
22	Mai	au	27 Mai	4	28 035	14 200	7 400	21 600
29	Mai	au	3 Juin	4	26 659	15 100	11 200	26 300
5	Juin	au	10 Juin	4	26 553	12 400	4 000	16 400
12	Juin	au	18 Juin	4	30 389	12 800	12 600	25 400
19	Juin	au	25 Juin	4	24 047	9 200	3 900	13 100
26	Juin	au	1 Juillet	4	25 838	12 100	8 000	20 100
3	Juillet	au	8 Juillet	4	24 856	11 100	8 100	19 200
10	Juillet	au	14 Juillet	4	25 256	12 600	6 200	18 800
17	Juillet	au	22 Juillet	4	23 976	14 600	8 300	19 900
24	Juillet	au	29 Juillet	4	24 789	10 200	4 800	15 000
31	Juillet	au	5 Août	4	24 047	10 700	5 900	16 600
7	Août	au	12 Août	4	24 823	12 150	12 200	24 350
14	Août	au	19 Août	4	23 610	10 250	5 600	15 850
21	Août	au	26 Août	4	22 822	11 100	4 500	15 600
28	Août	au	2 Septembre	4	22 145	11 800	6 600	18 400

Extrait du registre d'enlèvement et de labellisation des Poulets des Landes en 1967

Les efforts de qualité permettent aux éleveurs de volailles landais d'obtenir dès 1965, soit il y a presque trente ans, le premier label rouge, garantie officielle de qualité supérieure. Pour les autres volailles, les labels sont obtenus successivement en 1966 pour la pintade, 1974 pour la caille et 1977 pour la dinde. Le chapon, bien que commercialisé depuis toujours, issu de poulet des Landes élevé en liberté, sera labellisé en 1989.



Etiquettes 1967 : Poulet des Landes Label et Pintades des Landes Label

L'obtention du label favorise l'augmentation des ventes et en 1966, le nombre d'éleveurs, pour faire face à la hausse de la demande, 1 350 000 volailles commercialisées, est le triple de ce qu'il était au début du syndicat. La production de volailles des Landes sous label rouge ne cessera d'augmenter et prendra une place de plus en plus importante dans l'économie du département des Landes : en 1970, les volailles des Landes sous label rouge représentent 45 % de la production avicole du département des Landes.

Des campagnes de promotion ont permis très tôt d'élargir la notoriété du produit à un public de plus en plus nombreux et en 1972, pour la première fois, un spot publicitaire est diffusé à la télévision. Les conséquences ne tardent pas à se faire sentir et les ventes augmentent de façon considérable : plus de 26 % pendant la campagne, plus de 15 % par la suite.

OPERATION

VENEZ DANS LES LANDES



LE POULET JAUNE SOUS LABEL

Organise un **Grand Jeu Concours gratuit** de ce jour au 30 Mars 1968.

Pour gagner, c'est très simple.

— Achetez un **POULET JAUNE SOUS LABEL** (il peut être facilement reconnu à sa **BAGUE NUMEROTEE** et au **LABEL ROUGE N° 001-65**).

— Conservez précieusement son étiquette.

Sur celle-ci, un numéro.

Les doubles de ces numéros ont été remis à **M^e LARTIGAU**, Huissier de Justice à DAX.

Le tirage au sort aura lieu le 30 Mars 1968, sous contrôle de cet huissier.

Les gagnants seront ceux ayant les mêmes numéros que ceux tirés au sort.

La liste des numéros gagnants sera communiquée à votre détaillant.

QUE GAGNEZ-VOUS ?

UN VOYAGE GRATUIT D'UNE JOURNÉE DANS LES LANDES.

— Départ par avion spécial **AIR INTER** le matin.

— Atterrissage et Réception à l'aérodrome de Biarritz.

Pour tout renseignement complémentaire, adressez-vous à votre Fournisseur habituel

— Visite de **FERMES LANDAISES** et de nos abattoirs agréés ultra modernes.

— Grand Déjeuner Gastronomique chez **Pierre ALBALADEJO** à DAX.

— Réception par la **Contrée des Jabotiers**.
— Et retour à votre point de départ en fin de soirée.

POURQUOI CE CONCOURS ?

Pour vous montrer des Poulets vivant vraiment en **LIBERTÉ ABSOLUE**.

Or, qui dit liberté absolue, pour des poulets, dit :

— Nourriture trouvée dans la nature en complément du maïs.

— Air pur enrichissant le sang et la chair.

— Effort physique développant une chair ferme et savoureuse.

— Dans les **LANDES**, il y a le maïs et l'étendue de la Forêt.

— Donc, élevage à la ferme comme autrefois.

Toutes ces qualités sont officiellement garanties par le **LABEL ROUGE**. C'est mieux que toute publicité tapageuse et incontrôlable.

GOUTEZ, APPRÉCIEZ...

GAGNEZ et peut-être à bientôt.

F. SERRATTE, IMP. MAILLÉON

"Grand jeu concours gratuit" organisé pour promouvoir le Poulet Jaune sous label en 1968

Au début des années 1960, quelques 65 éleveurs organisés en syndicat produisaient 4 à 5000 volailles par semaine, soit 200 000 à 300 000 volailles par an. En 1983, 450 éleveurs produisent 5 millions de volailles des Landes sous label rouge. Fin 1992, 591 éleveurs, 7 couvoirs, 10 fabricants d'aliments et 6 abattoirs permettent une production de 12 millions de poulets des Landes, 1,4 millions de pintades des Landes, 2,6 millions de cailles des Landes, 100 000 dindes des Landes et 180 000 chapons et poulardes des Landes, tous sous label rouge.



Le respect des traditions liées au terroir, l'adaptation raisonnée des méthodes d'élevages aux exigences modernes de la production, le respect des règles du label rouge ont permis de conserver une qualité toujours appréciée : en 1992 et 1993, le poulet jaune des Landes (sous la marque Saint-Sever) a obtenu la médaille d'or au Concours Général de Paris. Et tout cela, en respectant toujours les caractéristiques profondes du département des Landes : du maïs, un espace, un terroir adapté à l'élevage des volailles.

V - CAHIER DES CHARGES

IV.1 DESCRIPTION DES PRODUITS

1) Définition des produits

Les définitions de Poulet, Chapon, Pintade et Dinde respectent les définitions du règlement (C.E.E.) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles, soit :

- Poulet (*Gallus domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible ;
- Chapon : Poulet mâle castré chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle ;
- Pintade (*Numida meleagris domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible ;
- Dinde (*Meleagris gallopavo domesticus*) : sujet dont la pointe du sternum est flexible.

La Poularde peut être définie comme une jeune poule engraisée.

La caille est d'espèce *Coturnix Japonica*, espèce dont la domestication est ancienne et qui n'est plus utilisée pour le repeuplement des chasses.

2) Croisements de souches utilisées

Les croisements de souches utilisés permettent l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation précisées dans ce cahier des charges, de volailles à chair ferme, couvertes et à peau fine.

Ces croisements de souches sont à croissance lente et sont issus d'une sélection généalogique adaptée aux méthodes d'obtention définies au paragraphe V.3 - METHODES D'OBTENTION et aux conditions pédoclimatiques de la zone de production.

Les groupements de producteurs des *Volailles des Landes* ont participé à la création et au développement d'un centre de sélection avicole, la SASSO - 40630 SABRES, afin de définir les critères de sélection les plus appropriés et d'obtenir des croisements de souches les mieux adaptés.

Les croisements de souches utilisés sont précisés dans les règlements techniques labels homologués cités au chapitre V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.

Ils permettent l'obtention de viandes fortement appréciées par les consommateurs et dont la qualité organoleptique est vérifiée par des analyses sensorielles régulièrement réalisées par l'organisme de contrôle.

Par exemple, le Poulet Jaune des Landes est un poulet cou nu, à peu fine et à saveur très prononcée qui, en 1993, présenté par les Fermiers Landais, a remporté 2 médailles d'or au concours général agricole dans le cadre du Salon International de l'Agriculture de Paris Porte de Versailles.

3) Ages d'abattages

Les âges minimum d'abattage sont les suivants :

- 81 jours pour les poulets,
- 150 jours pour les chapons,
- 120 jours pour les poulardes,
- 94 jours pour les pintades,
- 150 jours pour les dindes,
- 42 jours pour les cailles.

4) Présentations à la commercialisation

Les volailles sont commercialisées en carcasses entières ou en découpe.

Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'un des formes suivantes :

- partiellement éviscérées (effilées),
- éviscérées avec abat,
- éviscérées sans abat.

Parmi les découpes définies dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles sont autorisés :

- a) demi ou moitié de poulet : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine ;
- b) poitrine, blanc ou filet sur os : le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut être présentée en entier ou divisée en deux ;
- c) cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;

- d) haut de cuisse : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- e) pilon : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;
- f) filet de poitrine, blanc, filet, noix : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes.

Sont également autorisés :

- g) poulet entier découpé : carcasse entière découpée à la scie ou à la feuille (au moins quatre morceaux) ;
- h) demi-poulet découpé : demi-carcasse découpée à la scie ou à la feuille (au moins deux morceaux) ;
- i) aiguillette : muscle pectoral profond, paré ;
- j) escalope : tranche du muscle pectoral superficiel, sans peau, paré, proportionné ;
- k) suprême de poulet (blanc avec aile) : muscle pectoral rattaché à l'aile sectionné au niveau du poignet (fouet exclu) avec peau, paré ;
- l) cuisse désarticulée ou éjointée : obtenue par désarticulation au niveau de l'articulation coxofémorale.

5) Caractéristiques des carcasses

Les carcasses et découpes en volailles doivent être de classe A telle qu'elle est définie dans le règlement (CEE) n° 1538/91.

Pour être commercialisées sous l'indication géographique *Volailles des Landes* les carcasses doivent répondre aux critères de poids suivants :

- poulets : poids minimum éviscéré sans abat 1000 g, poids minimum effilé 1300 g ;
- chapon : poids minimum vif 2500 g ;
- poularde : poids minimum vif 2200 g ;
- pintade : poids minimum éviscéré sans abat 850 g, poids minimum effilé 1100 g ;
- dinde : poids minimum éviscéré sans abat 2300 g , poids minimum effilé 2700 g ;
- caille : poids minimum éviscéré sans abat avec tête 150g, poids minimum éviscéré sans abat sans tête 140 g.

IV.2 ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE - TRAÇABILITE

Chaque produit (carcasse ou découpe) est identifié par une étiquette numérotée dont le numéro permet de retrouver l'ensemble des opérateurs ayant participé à l'obtention du produit : abattoir et atelier de découpe, éleveur, couvoir ayant fourni les poussins. Il est ainsi possible, pour chaque produit commercialisé, de vérifier son origine, c'est-à-dire si l'élevage dans lequel a été élevée la volaille est bien située dans la zone géographique définie en paragraphe III - DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE.

Les mesures permettant l'identification et l'enregistrement des produits à tous les stades de la production sont mise en oeuvre par les différents opérateurs sous le contrôle de l'organisme de contrôle. Ces mesures sont précisées dans le tableau 1 suivant.

Tableau 1 : Mesures mises en oeuvre pour garantir l'origine et assurer la traçabilité

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
ELEVAGE Mise en place en élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Référencement initial des élevages par l'organisme de contrôle. - Livraison des poussins par des couvoirs référencés et contrôlés par l'organisme de contrôle. - Elevage en âge unique : livraison des poussins d'un même lot en une seule fois. - Dans le cas où il y aurait présence simultanée de deux lots de volaille d'une même espèce, l'écart d'âge entre les deux lots devra être de 3 semaines minimum. - Planification des mises en place réalisée sous le contrôle de l'organisme de contrôle. - Tenue d'une fiche d'élevage avec enregistrement de la mortalité. 	Etablissement d'un Certificat d'origine (C.O.) par le couvoir à la mise en place qui comprend les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - référence de l'élevage, - date de mise en place - date de naissance des volailles, - référence du produit, - croisement de souche, - référence du couvoir, - nombre d'animaux mis en place, - numéro du lot. Ce document est établi en 3 exemplaires : <ul style="list-style-type: none"> - un exemplaire pour l'éleveur conservé durant tout l'élevage ; - un exemplaire pour l'organisme de contrôle ; - un exemplaire pour le couvoir.

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
<p>ABATTOIR</p> <p>Conditions générales</p> <p>Abattage</p>	<p>Abattoir référencé et contrôle par l'organisme de contrôle.</p> <p>Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle.</p> <p>Abattage par série complète d'un même lot.</p> <p>Identification physique des débuts et fins de lot marqués sur la chaîne d'abattage.</p>	<p>Tenue par l'abattoir d'un Registre d'abattage qui permet la mise à jour du Bon d'Enlèvement suivant le lot avec les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poids vif du lot, - nombre de volailles classées, - nombre de volailles déclassées, - nombre de volailles saisies.
<p>Ressuage et stockage des carcasses non conditionnées</p> <p>Conditionnement des carcasses entières</p> <p>Etiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lieu de stockage clairement identifié. - Identification des chariots par le numéro de lot d'élevage et par la date d'abattage. - Etiquetage sur chaîne (effilé). - Etiquetage par chariot Identifié par le numéro de lot d'élevage et par la date d'abattage (PAC). 	<p>Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur le Bon d'Enlèvement suivant le lot d'abattage.</p> <p>Enregistrement des informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre de volailles étiquetées, - numéros et référence des étiquettes utilisées. <p>Transmission des Bons d'Enlèvement complets et de la comptabilité étiquette hebdomadaire à l'organisme de contrôle.</p>
<p>DECOUPE</p> <p>Conditions générales</p> <p>Stockage avant découpe</p> <p>Organisation de la découpe</p>	<p>Atelier de découpe référencé et contrôlé par l'organisme de contrôle.</p> <p>Evaluation initiale des procédures de traçabilité et de contrôle interne par l'organisme de contrôle.</p> <p>Identification des lots de carcasses avant découpe selon la procédure précédemment citée</p> <p>Lieu de stockage des viandes spécifiques et clairement identifiés.</p> <p>Atelier de découpe réservé aux volailles identifiées.</p> <p>Circuit de découpe évitant le croisement des viandes de produits ou de lots différents.</p>	<p>Bon d'enlèvement suivant le lot d'abattage.</p> <p>Etablissement d'un Certificat de Cession :</p> <ul style="list-style-type: none"> - numéro du lot d'élevage dont sont issues les carcasses ; - nombre de volailles cédées. <p>Etablissement d'un Etat de Fabrication permettant l'enregistrement de la comptabilité matière :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre et poids des carcasses découpées ; - nombre, nature et poids des morceaux issus de la découpe ; - nombre et nature d'unité de vente réalisés. <p>Transmission des Certificats de Cession et des Etats de Fabrication à l'organisme de contrôle.</p>

OPERATION	MESURES DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
<p>DECOUPE (suite)</p> <p>Conditionnement et étiquetage des morceaux de découpe</p>	<p>Conditionnement et étiquetage réalisés dans l'atelier de découpe immédiatement après la découpe.</p>	<p>Tenue d'une comptabilité d'utilisation des étiquettes réalisée en double sur un document hebdomadaire et sur l'Etat de Fabrication. Enregistrement des informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre d'unités de vente étiquetées, - numéros et référence des étiquettes utilisées. <p>Transmission des Etats de Fabrication complets et de la comptabilité étiquette hebdomadaire à l'organisme de contrôle.</p>

Les documents d'enregistrement suivants, Certificat d'Origine (suivi des lots en élevage), Bon d'Enlèvement (suivi des lots durant l'abattage), Certificat de Cession et Etat de Fabrication (suivi des lots de volailles découpées), Comptabilités Etiquettes hebdomadaires (carcasses entières et découpées) sont centralisés par l'organisme de contrôle et enregistrés dans une base de donnée informatique qui permet, pour chaque produit commercialisé, de présenter, à partir du numéro d'étiquettes, les informations suivantes :

- nom et adresse de l'élevage où a été élevée la volaille,
- référence du produit,
- référence du couvoir
- croisement de souche utilisé,
- date de naissance,
- date d'abattage,
- référence de l'abattoir,
- référence de l'atelier de découpe.

Le logiciel de gestion de cette base de donnée permet, entre autres, le contrôle systématique pour chaque lot de volaille des points suivants :

- vérification du lieu géographique d'élevage ;
- cohérence planification mise en place / réalisation des mises en place dans les élevages ;
- état de rapprochement nombre de volailles mis en place moins mortalité / nombre de volailles enlevées pour abattage ;
- état de rapprochement nombre de volailles abattues / nombre de carcasses entières étiquetées plus nombre de volailles découpées ;
- état de rapprochement nombre de volailles découpées / nombre de morceaux de découpe obtenus ;

- état de rapprochement nombre de morceaux découpés / nombre d'étiquettes utilisées ;
- vérification de l'âge d'abattage.

La tenue des enregistrements et la mise en oeuvre des mesures citées dans le tableau précédent sont vérifiées par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages (une par lot d'élevage) et chez les abattoirs et ateliers de découpe (une fois par mois) ou au cours de visites supplémentaires suite à un contrôle informatique.

V.3 METHODES D'OBTENTION

1) Conditions Générales

Les méthodes d'obtention des *Volailles des Landes* se caractérisent par des modes d'élevages particuliers (habitat, parcours, alimentation) outre les critères de croisement de souches déjà précisés au paragraphe IV.1.

En tout état de cause, les méthodes d'obtention des produits sous Indication Géographique *Volailles des Landes* devront respecter les notices techniques approuvées et les règlements techniques homologués précisés au paragraphe V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.

Les caractéristiques de transports et d'abattages des animaux, de découpes et conditionnements des carcasses ou morceaux doivent respecter les réglementations nationales et communautaires. L'abattage et la découpe des volailles sont réalisés dans des installations agréées CEE. Les *Volailles des Landes* étant des produits de qualité, une attention particulière est portée au travail des carcasses en abattoir.

2) Caractéristiques des élevages

Les animaux sont élevés dans des élevages référencés par l'organisme de contrôle : chaque bâtiment d'élevage et chaque parcours sont vérifiés et référencés par l'organisme de contrôle avant le démarrage de l'élevage. Les éleveurs s'engagent à travers une convention à respecter les conditions d'élevage, les modes d'alimentation et les règles sanitaires.

La surface maximale des bâtiments d'élevages des volailles sous Indications Géographiques *Volailles des Landes* ne peut dépasser 1600 m² par exploitation individuelle ou par site d'élevage dans le cas d'exploitation collective : dans ce dernier cas, le nombre de sites d'élevages est limité à deux.

3) Modes d'élevages - Habitats et parcours

Les modes d'élevages sont de type Fermier Elevé en Liberté ou Fermier Elevé en Plein Air selon les cas, tels qu'ils sont définis dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

Les conditions d'élevages et de parcours sont décrites dans le tableau 2.

Les volailles sont logées dans des bâtiments clairs à ventilation statique réalisée grâce à de nombreuses ouvertures. En aucun cas la surface d'un bâtiment d'élevage utilisée par les animaux ne peut dépasser 400 m².

Les volailles ayant toutes accès à un parcours extérieur, une attention particulière est apportée à l'implantation des bâtiments qui privilégie le respect de l'environnement tout en veillant au bien être des animaux.

Les parcours sont pendant la période de sortie des animaux exclusivement réservés aux volailles : ils doivent être herbeux ou ombragés et aisément accessibles aux volailles dans leur intégralité.

Lorsque l'élevage a lieu avec volière (pintade, caille), celle-ci est d'une hauteur de 2 mètres minimum.

Avant tout démarrage d'élevage de volaille, la qualité de l'implantation des bâtiments et des parcours est vérifiée par l'organisme de contrôle.

Un vide sanitaire de 14 jours minimum entre désinfection des bâtiments suite à l'enlèvement d'un lot de volaille pour abattage et la mise en place du lot suivant est systématiquement réalisé : le respect de ce vide sanitaire est vérifié par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées dans les élevages et à l'aide des documents d'enregistrements Certificats d'Origine et Bon d'Enlèvement.

Tableau 2 : Conditions d'habitat et de parcours

	Effectif maximal par bâtiment	Densité maximale dans les bâtiments	Age minimal de mise au parcours	Type de parcours
Poulet	1650 Surface du bâtiment limitée à 150 m ²	11 poulets au m ² ou 20 poulets au m ² lorsque les bâtiments sont déplacés après chaque utilisation	6 semaines	Liberté
Chapon	1250	Identique poulets jusqu'à 81 jours 6,25 chapons au m ² après 81 jours.	6 semaines	Identique poulets avant 81 jours Plein air 4 m ² par chapon après 81 jours
Poularde	1250	Idem poulets jusqu'à 81 jours 6,25 poulardes au m ² après 81 jours	6 semaines	Liberté jusqu'au 105ème jour Claustration de finition après le 105ème jour
Pintade	2000 en volière 5200 avec parcours	13 pintades au m ²	8 semaines	Plein air Volière dont la surface est double de celle du bâtiment ou Parcours 2m ² par pintade
Dinde	2500	10 dindes au m ² jusqu'à 7 semaines 6,25 dindes au m ² à partir de 8 semaines	8 semaines	Plein air 20 m ² par dinde
Caille	24800	62 cailles au m ²	30 jours	Plein air Volière dont la surface est égale à celle du bâtiment

4) Alimentation

L'alimentation des *Volailles des Landes*, durant la période d'engraissement, est caractérisée par une formulation à base de céréale, dont une grande partie est composée de maïs.

Toutes les volailles recevront une alimentation, durant la plus grande partie de la période d'engraissement contenant au moins 75 % de céréales de la formule d'aliment qui ne peut contenir conformément au règlement (CEE) n° 1538/90 portant modalité d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissement des normes de commercialisation pour les volailles, plus de 15 % de sous produits de céréales ; les âges à partir desquels cette formulation doit être respectée sont les suivants :

- poulets, chapons, poulardes : à partir du 29ème jour,
- pintades, dindes : à partir du 64ème jour,
- cailles : à partir du 15ème jour.

La qualité organoleptique des *Volailles des Landes* est en grande partie la conséquence d'une alimentation riche en maïs très souvent produit par les éleveurs de volailles eux-mêmes. Excepté pour le poulet blanc ou le poulet noir dont la couleur de la chair supporte mal des pourcentages de maïs trop élevés dans la ration, les *Volailles des Landes* reçoivent une alimentation, durant les périodes d'engraissement prédéfinies, contenant au moins 50 % de maïs grains.

Les chapons et les poulardes reçoivent durant, respectivement, les 25 et 21 derniers jours avant abattage une alimentation enrichie en produits laitiers représentant au moins 5 % en poids de la formule administrée.

La vérification de la composition de l'alimentation des volailles est réalisée par l'organisme de contrôle :

- au cours de visites de contrôle chez les fabricants d'aliments deux fois par an (vérification des états de fabrication, vérification des formulations) ;
- à l'aide d'analyse de la composition des aliments prélevés dans les élevages ou chez les fabricants d'aliments à raison d'une analyse au moins par an, par formule et par fabricant d'aliment.

V.4 CONTROLES

1) Structure de contrôle

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention des *Volailles des Landes* précédemment citées sont contrôlés par les organisme de contrôle suivant :

- a) **LASO, Labels Agricoles du Sud-Ouest**
52 avenue Nonères, 40000 Mont de Marsan
Tel. 58.06.15.21 - Fax 58.75.13.36

Par arrêté du 26 mars 1993 des ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, le LASO, Labels Agricoles du Sud-Ouest a été :

- agréé conformément à l'article 12 du règlement (CEE) n° 1538/91 de la commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du conseil, établissant des normes de commercialisation pour les volailles ;
- homologué, sous le numéro LA03, comme organisme certificateur conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles pour les produits suivants : volailles (poulets, chapons, pintades, dindes, cailles), palmipèdes gras (oies, canards mulards), viandes (gros bovins, agneaux, porcs), charcuterie-salaisons et fruits et légumes (kiwis).

b) UNIVOLAILLE

35, Avenue Maréchal Joffre - 47200 MARMANDE

L'organisme UNIVOLAILLE est en cours d'homologation en tant qu'organisme certificateur conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricole pour la volaille.

Ces agréments et homologations sont accordés entre autres sur la base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôle prévues par la norme n° EN/45011.

2) Plan minimum de contrôle

Il est réalisé par l'organisme de contrôle sur la base des fréquences présentées dans le tableau 3.

Tableau 3 : fréquence des contrôles

NIVEAU D'INTERVENTION	PLAN DE CONTROLE SOUS LA RESPONSABILITE DU LASO
COUVOIR	2 visites inopinées par an et par couvoir.
ELEVAGE	1 visite inopinée par lot d'élevage :
FABRICANT D'ALIMENTS	2 visites inopinées par an et par fabricant.
ANALYSE D'ALIMENTS	1 analyse par an et par formule référencée : - 50 % prélevé en élevage, - 50 % prélevé en usine.
ABATTOIRS	12 visites inopinées par an et par abattoir dont une réalisée en période d'abattage des chapons et des poulardes.
ANALYSES BACTERIOLOGIQUES	3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir dont un au moins réalisé par l'organisme de contrôle..
ATELIERS DE DECOUPE	12 visites inopinées par an et par atelier de découpe.
POINTS DE VENTE	1 contrôle par an et par abattoir + 1 contrôle par tranche de 100 000 volailles abattues par an avec un minimum de 6 contrôles par an et par abattoir.
TESTS ORGANOLEPTIQUES	1 test par tranche de 250 000 volailles par an avec un minimum de 4 tests par produit. La répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité. Chapons et poulardes : 3 tests par an.
ORGANISATION DE PRODUCTION	1 visite de contrôle par an.

V.5 ETIQUETAGE

Les produits bénéficiants de l'Indication Géographique Protégée "*Volailles des Landes*" sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. En particulier les mentions relatives aux modes d'élevages devront respecter les règles spécifiées dans le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention "LANDES" précédée de la dénomination du produit.

L'étiquetage doit comporter une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit : le contenu de cette plage informative doit respecter les règles définies par les notices techniques et règlements techniques labels précisés au chapitre IV.7 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.

En tout état de cause, la totalité de l'étiquetage devra être soumise à l'avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.

V.6 EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES

Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, les volailles sous indication géographique *Volailles des Landes* doivent respecter les exigences suivantes :

- **Exigences en vertu de dispositions communautaires :**

- règlement (CEE) 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles ;
- directive du 19 novembre 1991 relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE.

- **Exigences en vertu de dispositions françaises:**

- notices techniques approuvées par les ministères de l'Agriculture et de l'Economie définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label :

- "Poulet de chair"
- "Découpe de poulet de chair"
- "Chapon"
- "Poularde"
- "Pintade"
- "Découpe de pintade"
- "Dinde"

- Règlements techniques labels homologués par les ministères de l'Agriculture et de l'Economie :

- N° 01-65 "Poulet Jaune Fermier Elevé en Liberté "
- N° 02-71 "Poulet Blanc Fermier Elevé en Liberté "
- N° 04-72 "Poulet Jaune Cou Nu Elevé en Liberté"
- N° 01-78 "Poulet Jaune fermier"
- N° 01-79 "Poulet Noir Fermier Elevé en Liberté"
- N° 09-66 "Pintade Fermière"
- N° 13-78 "Caille Jaune"
- N° 14-77 "Dinde Fermière"
- N° 14-89 "Chapon Fermier"
- N° 07-93 "Poularde Fermière"